SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE

SAC Nestis, um espaço criado exclusivamente para o atendimento ao cliente. De onde estiver, você poderá esclarecer suas dúvidas e transmitir suas opiniões. Profissionais qualificados estarão sempre prontos para lhe atender.

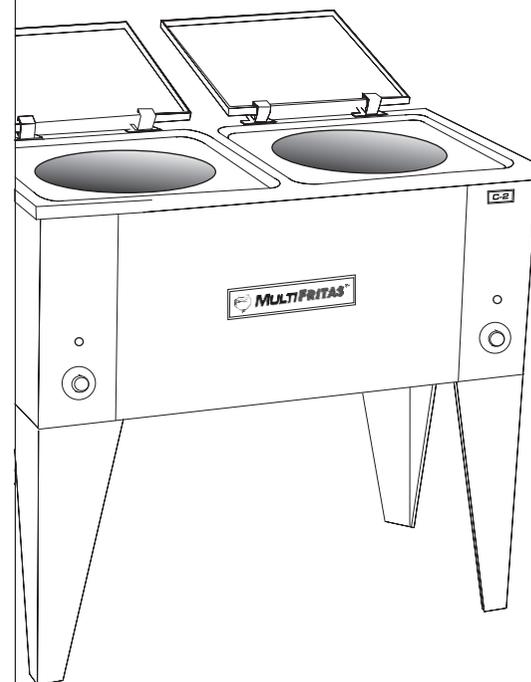
Serviço de Atendimento ao Cliente

(11) 4246 1200

Horário:

Segunda a Sexta,
das 8:00h as 12:00h e
das 13:00h as 17:20h

MULTIFRITAS®

Linha Comercial

Manual de Instruções

FRITADEIRA

ELÉTRICA

Grupo nestIs

CERTIFICADO DE GARANTIA

Ao solicitar atendimento em garantia tenha sempre em mãos a NOTA FISCAL de Compra, o modelo e o número de série do equipamento. Verifique o problema e explique-o detalhadamente ao nosso SAC Serviço de Atendimento ao Cliente.

Nos casos em que o problema do equipamento não for de responsabilidade da NESTIS INDUSTRIAL conforme consta no Certificado de Garantia, as despesas de Assistência Técnica correm por conta do cliente proprietário.

Ao solicitar atendimento EM GARANTIA, nas cidades onde houver Serviço Autorizado Nestis, o mesmo deverá executa-lo em até 72 horas, sem horário marcado, de segunda a sexta-feira, a contar da efetiva comunicação feita pelo cliente.

Nas localidades não servidas pelo Serviço Autorizado Nestis, o equipamento que necessitar reparos técnicos, durante e após a garantia, deverá ser entregue ao Serviço Autorizado Nestis mais próximo ou, na indisponibilidade deste, à fábrica, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.

A garantia legal, estabelecida para estes equipamentos, estipula que todos as peças e elementos, mecânicos, elétricos ou hidráulicos, ficam garantidos integralmente contra eventuais defeitos de fabricação pelo prazo de 06 (seis) meses, e parte estrutural, pelo prazo de 12 (doze) meses, a partir da data expressa na nota fiscal de compra.

A garantia assegura, dentro de seu prazo de validade, a troca gratuita de componentes defeituosos, incluindo-se a mão-de-obra aplicada.

Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade registrado na nota fiscal da 1ª aquisição.

Esta garantia ficará extinta se:

I) O defeito for ocasionado pelo uso diferente do indicado, mau uso e/ou em desacordo com as recomendações deste Manual de Instruções.

II) O produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pelo fabricante.

III) Qualquer peça ou componente agregado ao produto for caracterizado como não original.

IV) Se ocorrer a ligação deste produto em voltagem diversa da especificada.

V) Se o número de série do produto estiver adulterado ou rasurado.

IV) Por casos fortuitos ou de força maior, inclusive os causados pela natureza.

Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de voltagem do produto.

ANOTAÇÕES

Prezado Cliente,

A fritadeira da linha Elétrica Comercial MULTIFRITAS alia design, inovação e funcionabilidade ao mais avançado conceito em máquinas de fritura de alimentos, industrial ou comercial.

É o revolucionário sistema Água-Oleo, que permite um maior aproveitamento do óleo sem perda da qualidade de fritura. O resultado é uma maior durabilidade do óleo utilizado e, conseqüentemente, uma maior economia no preparo de alimentos fritos.

Este sistema, introduzido no Brasil pela MULTIFRITAS, aliado a um design diferenciado permitiram o desenvolvimento de produtos projetados e fabricados para atender plenamente as expectativas do mercado.

Parabéns pela escolha.

CONTEÚDO

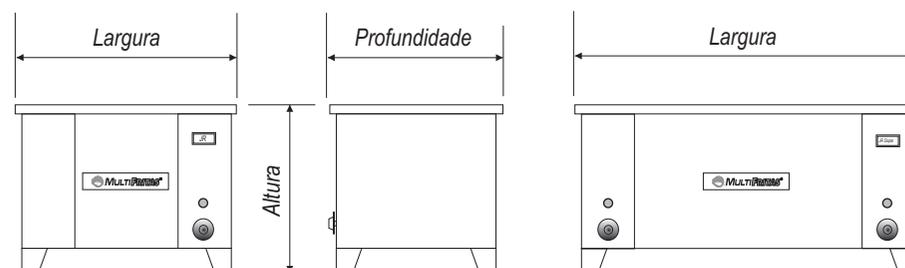
IMPORTANTE

Para usufruir plenamente das vantagens e benefícios de sua MULTIFRITAS, é indispensável ler e seguir as instruções deste manual.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Especificações Gerais	JR	JR Dupla	ECO
Largura (cm)	38	71	39
Profundidade (cm)	38	38	39
Altura (cm)	30	30	33
Peso (kg)	15	17	15

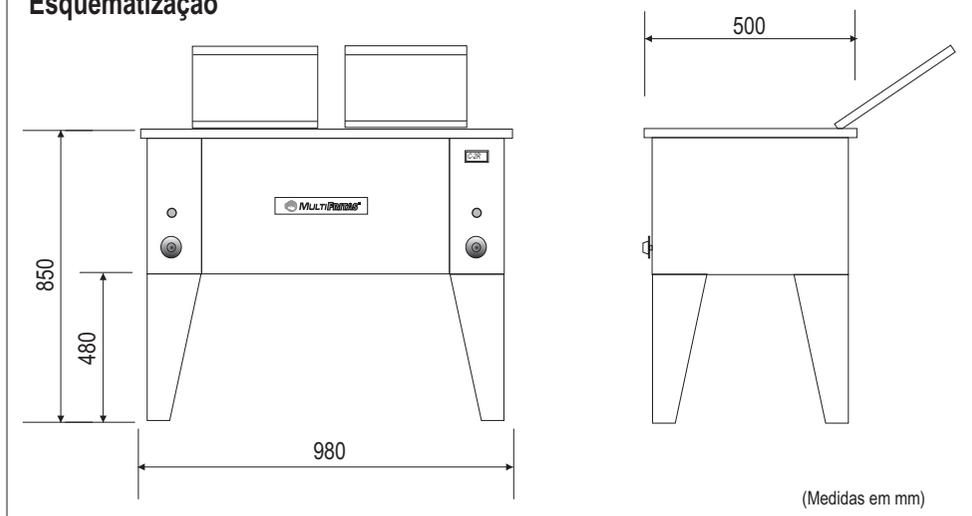
Dados Técnicos			
Tensão e Frequência	220V monofásica ~ 60Hz		
Potência Máxima (kW):	3,5	2 x 3,5	4,5
Corrente Nominal (A):	16	2 x 16	21
Diâmetro da Cuba / Área de fritura (cm)	28	2 x 28	33
Capacidade da cuba:			
- Óleo ou gordura hidrogenada (litros)	8	2 x 8	15
- Salmoura - Água e sal grosso (litros)	3	2 x 3	5
Cestos:	28	2 x 28	33
- Quantidade por máquina (padrão)	01	01	01
- Dimensões - diam. x alt. (cm x cm)	24,0 x 8,0	24,0 x 8,0	29,5 x10,0
Pingadores:			
- Quantidade por máquina (padrão)	Nenhum Pingador		
- Dimensões - larg. x prof. x alt. (cm x cm x cm)	-		

Esquematização

(Medidas em mm)

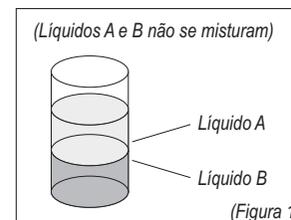
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

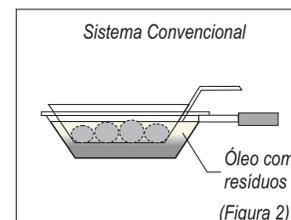
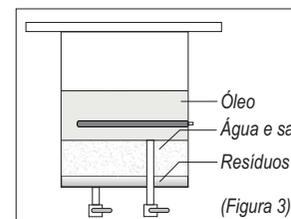
Especificações Gerais	NC-2	NC-2 1/2R	NC-2 R	C-2	C-2 1/2R	C-2 R
Largura (cm)	98					
Profundidade (cm)	50					
Altura (cm)	85					
Peso (kg)	34			38		

Dados Técnicos	NC-2	NC-2 1/2R	NC-2 R	C-2	C-2 1/2R	C-2 R
Tensão e Frequência	220V monofásica ~ 60Hz					
Potência Máxima (kW):	2 x 4,5	4,5 e 9,0	2 x 9,0	2 x 5,0	5,0 e 10,0	2 x 10,0
Corrente Nominal (A):	2 x 21	21 e 42	2 x 42	2 x 23	23 e 46	2 x 46
Diâmetro da Cuba / Área de fritura (cm)	2 x 34			2 x 38		
Capacidade da cuba:						
- Óleo ou gordura hidrogenada (litros)	2 x 16,0			2 x 23,0		
- Salmoura - Água e sal grosso (litros)	2 x 11,0			2 x 14,0		
Cestos:						
- Quantidade por máquina (padrão)	02			02		
- Dimensões - diam. x alt. (cm x cm)	29,5 x 10,0			34,0 x 11,5		
Pingadores:						
- Quantidade por máquina (padrão)	02 unid.					
- Dimensões - larg. x prof. x alt. (cm x cm x cm)	39 x 39 x 20					

Esquematização

SISTEMA ÁGUA-ÓLEO-SAL

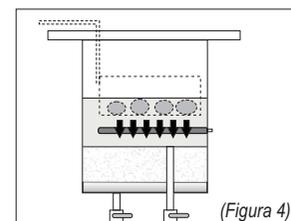
As fritadeiras elétricas Multifritas da linha comercial são construídas para o funcionamento no sistema Água-Óleo-Sal.

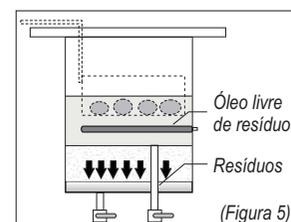
(Figura 1)

Este sistema, baseado na diferença de densidade de dois líquidos que não se misturam e na lei da gravidade, é fundamental para evitar a contaminação do óleo com sabores dos alimentos fritos no mesmo (fig. 1).

(Figura 2)

No sistema convencional, os detritos ficam no óleo quente (fig. 2), queimando e contaminando os alimentos durante a fritura, podendo inclusive, até prejudicar a saúde do consumidor.

No sistema Água-Óleo-Sal, os detritos e líquidos expelidos pelo alimento durante a fritura, por serem mais pesados do que o óleo, decantam em direção a o fundo da cuba, onde se localiza a salmoura (fig. 4).

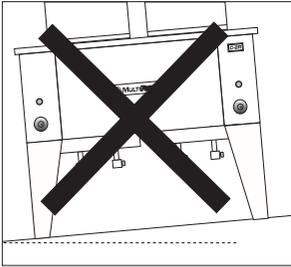
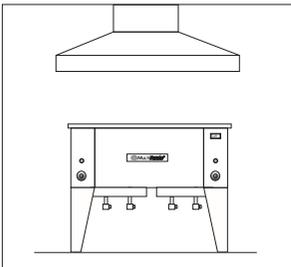
(Figura 3)

A função da salmoura é, por sua densidade, reter estes resíduos no fundo da cuba, evitando o contato com qualquer parte do óleo (fig. 5).

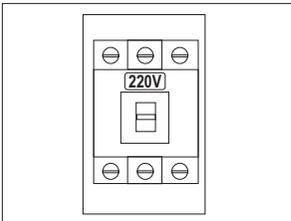
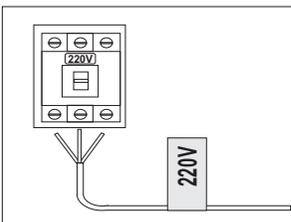
(Figura 4)

A principal vantagem deste sistema é evitar o contato permanente do óleo com restos de alimentos, não permitindo sua queima e, consequentemente, que o sabor de um alimento , frito anteriormente, afete o sabor de outro, diferente, frito logo em seguida.

(Figura 5)

Também podemos considerar importantes a economia gerada com uma maior durabilidade do óleo, além da obtenção de uma maior qualidade no preparo de pratos fritos.

LOCALIZAÇÃO

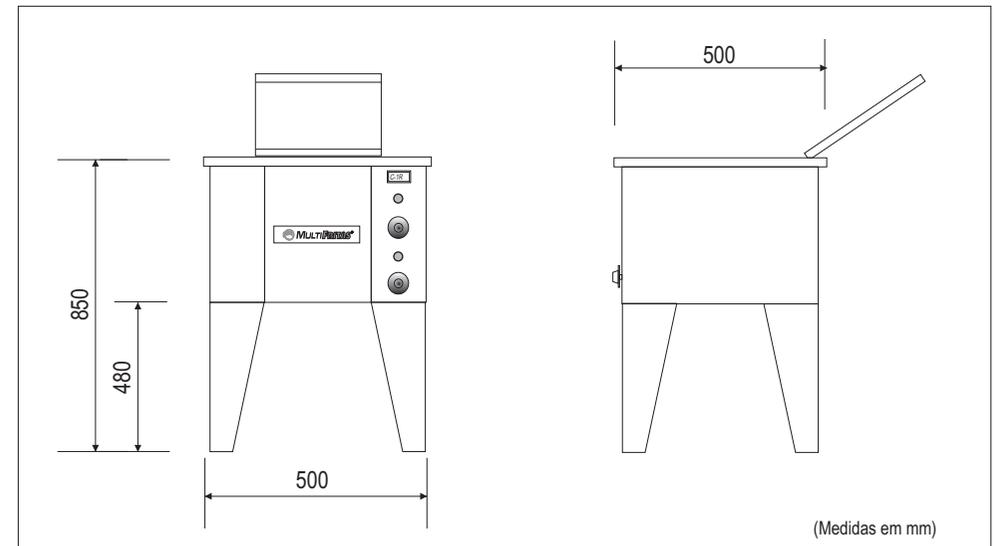
Para a localização de sua fritadeira industrial elétrica, siga corretamente as instruções abaixo:

Escolha um local plano.

Dê preferência por instalar sua Multifritas sob uma coifa ou exaustor.

DIMENSIONAMENTO DA REDE

A fritadeira deve ser ligada em um circuito terminal exclusivo e o sistema elétrico deve ser dimensionado para a capacidade do equipamento, isto é, considerando sua potência e corrente.

Certifique-se de que no circuito em que a máquina está ligada existe um disjuntor termoelétrico de proteção, dimensionado de acordo com a carga do mesmo e instalado próximo do equipamento.

Certifique-se de que a voltagem de sua rede elétrica é a mesma da apresentada por seu equipamento, para evitar danos.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Especificações Gerais	NC-1	NC-1 R	C-1	C-1 R
Largura (cm)	50			
Profundidade (cm)	50			
Altura (cm)	85			
Peso (kg)	21		23	

Dados Técnicos	NC-1	NC-1 R	C-1	C-1 R
Tensão e Frequência	220V monofásica ~ 60Hz			
Potência Máxima (kW):	4,5	9,0	5,0	10,0
Corrente Nominal (A):	21	41	23	46
Diâmetro da Cuba / Área de fritura (cm)	34		38	
Capacidade da cuba:				
- Óleo ou gordura hidrogenada (litros)	16,0		23,0	
- Salmoura - Água e sal grosso (litros)	11,0		14,0	
Cestos:				
- Quantidade por máquina (padrão)	01		01	
- Dimensões - diam. x alt. (cm x cm)	29,5 x 10,0		34,0 x 11,5	
Pingadores:				
- Quantidade por máquina (padrão)	01 unid.			
- Dimensões - larg. x prof. x alt. (cm x cm x cm)	39 x 39 x 20			

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Sua fritadeira é um equipamento fabricado e testado sob normas internas rígidas de auditoria de qualidade do produto. Porém, durante sua utilização, alguns problemas podem surgir à medida que o equipamento é exigido.

Para estes casos, fornecemos abaixo um guia de consulta básica, dos problemas mais comuns que podem ocorrer com este equipamento:

O equipamento não liga

Possível Causa	*Solução*
Falta de energia elétrica.	Verifique se o equipamento está ligado corretamente na rede. Também verifique se a tensão da rede é a mesma do equipamento ou se tem tensão na rede.
Termostato com defeito.	Se, ao acionar o termostato, a lâmpada indicativa de funcionamento não acender, o termostato pode não estar funcionando. Entrar em contato com o SAC Nestis.

O equipamento dá choque

Possível Causa	*Solução*
Instalação elétrica do equi-pamento com defeito.	Com o equipamento desligado, verifique se há o rompimento de algum cabo ou se há alguma conexão solta. Caso não encontre nada, entrar em contato com o SAC Nestis.
Parte elétrica molhada.	Com o equipamento desligado, verifique se há umidade nos contatos e fiação da fritadeira e, encontrando partes molhadas, seque-as com um tecido absorvente. Se o problema persistir entre em contato com o SAC Nestis.

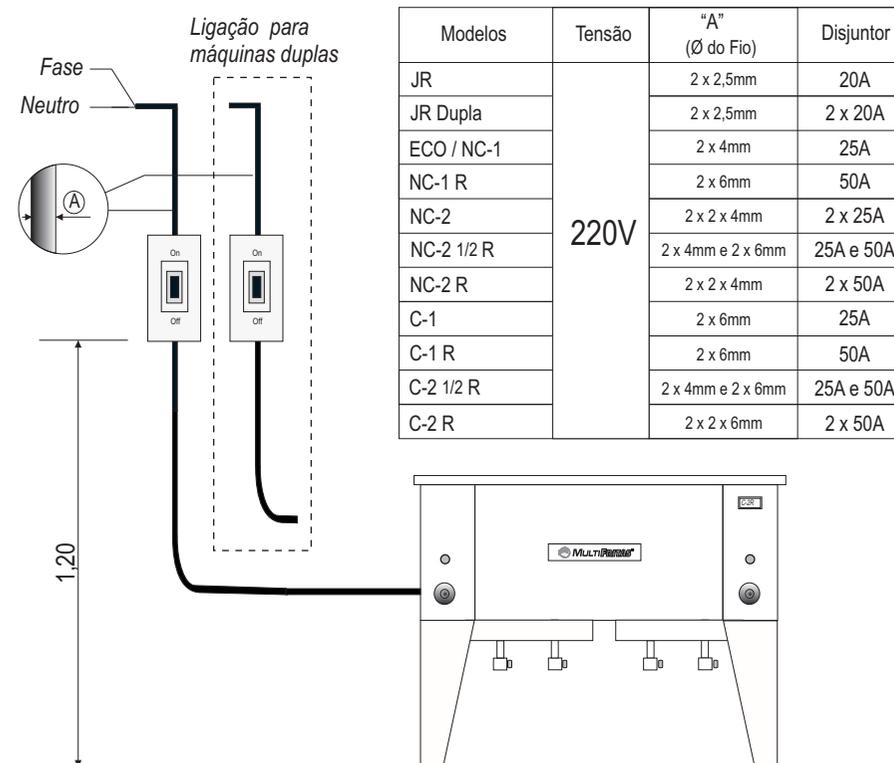
O óleo ferve e transborda para fora da cuba

Possível Causa	*Solução*
Excesso de resíduos na salmoura.	Os resíduos dos alimentos fritos se acumulam na salmoura e seu volume eleva o nível da água salgada que, quando atinge os canos quentes da cuba, vaporizam e este vapor, mais leve que o óleo, tende a sair da cuba, arrastando um volume considerável de óleo. Principalmente quando fritar alimentos com excesso de farináceos, estabeleça uma rotina de "sangria" do óleo.

O óleo parece "estourar" durante o aquecimento

Possível Causa	*Solução*
Abastecimento ou repo-sição muito rápida do óleo.	O abastecimento do equipamento de forma muito rápida possibilita a formação de bolhas de ar no óleo que, com o aquecimento, se expandem e estouram. Para evitar este problema, sempre depois de abastecer sua fritadeira, aguarde alguns minutos antes de reutilizá-la.

INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO

Modelos	Tensão	"A" (Ø do Fio)	Disjuntor
JR	220V	2 x 2,5mm	20A
JR Dupla		2 x 2,5mm	2 x 20A
ECO / NC-1		2 x 4mm	25A
NC-1 R		2 x 6mm	50A
NC-2		2 x 2 x 4mm	2 x 25A
NC-2 1/2 R		2 x 4mm e 2 x 6mm	25A e 50A
NC-2 R		2 x 2 x 4mm	2 x 50A
C-1		2 x 6mm	25A
C-1 R		2 x 6mm	50A
C-2 1/2 R		2 x 4mm e 2 x 6mm	25A e 50A
C-2 R		2 x 2 x 6mm	2 x 50A

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

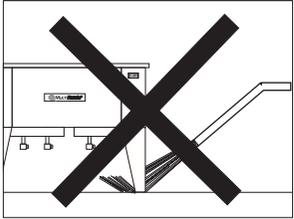
Para a instalação e ligação da sua fritadeira elétrica Multifritas, providenciar no local de instalação:

- Disjuntor exclusivo (ver especificação de amperagem);
- Cabo de energia elétrica.

IMPORTANTE

As despesas com peças e mão-de-obra necessárias para a instalação elétrica são de responsabilidade do cliente. Recomendamos que esta instalação seja realizada por um profissional de sua confiança. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Cliente Nestis.

DICAS ÚTEIS

Fornecemos abaixo algumas dicas úteis para a obtenção de uma melhor *performance* de sua Fritadeira industrial Multifritas:

Ao limpar o local onde estiver instalado o equipamento, evite jatos d´água para não molhar as partes elétricas de seu interior, procurando protege-las da umidade.

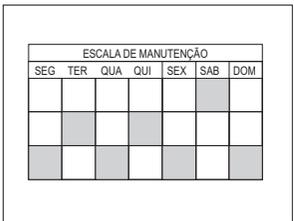
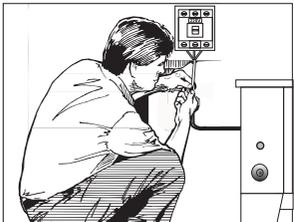
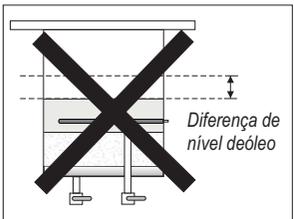
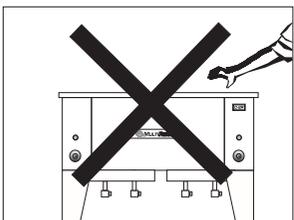
ESCALA DE MANUTENÇÃO						
SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	DOM

Faça uma escala de limpeza periódica do equipamento para a retirada de resíduos que se acumulam no fundo no interior do equipamento.

Verifique sempre as condições da instalação elétrica na qual o equipamento está conectado.

Nunca ligue o equipamento sem óleo ou com quantidades diferentes das especificadas neste manual.

Nunca coloque os dedos no interior da cuba ou em contato com o óleo quando o equipamento estiver ligado.

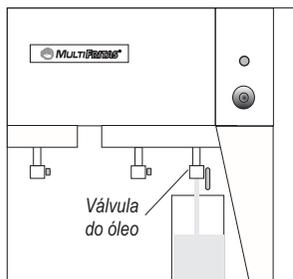
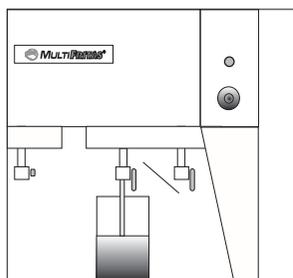
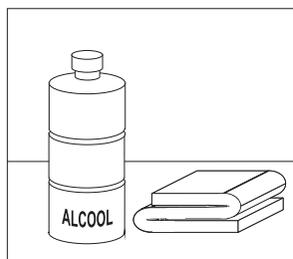
TABELA DE TEMPERATURAS

Quanto ao fator temperatura do óleo, a Multifritas entende que não há como padronizar valores uma vez que esta variável depende muito do processo determinado para cada tipo de alimento.

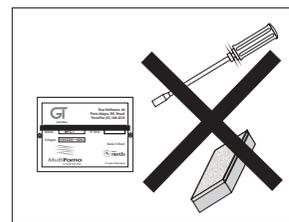
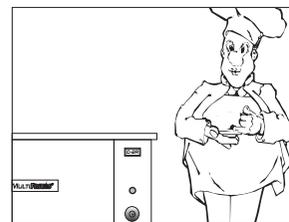
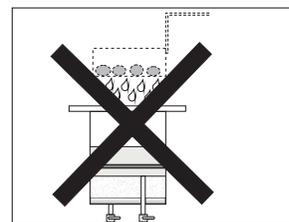
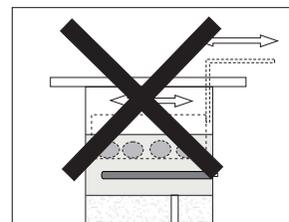
As variáveis são muitas e bastante específicas (peso, tamanho, tipo de preparo, temperatura externa, etc.) para que se estipule temperaturas ideias para cada tipo de alimento.

Tendo como base este entendimento, fornecemos abaixo uma idéia genérica de temperatura de fritura para determinados alimentos, segundo nossa experiência.

Aconselhamos que cada usuário desenvolva uma folha de processo, especificando tempo e temperatura de fritura, para os alimentos que mais utiliza, segundo sua prórpia experiência.

Alimento (Corte Tradicional)	Temperatura Sugerida (ºC)
Frango a passarinho	165 ºC
Frango empanado	165 ºC
Nuggets (iscas de frango)	165 ºC
Peixe frito	165 ºC
Camarão	165 ºC
Pastel tradicional	195 ºC
Filé tradicional (100g)	175 ºC
Filé a milanesa (100g)	175 ºC
Hamburger	175 ºC
Salgadinhos (coxinha, empada, etc.)	175 ºC
Batata frita (chips)	195 ºC
Batata frita (palito)	195 ºC

Coloque um recipiente limpo sob a saída da válvula do óleo e abra a mesma, esgotando todo o óleo da cuba, armazenando-o para reaproveitamento ou eliminação.

Coloque um recipiente sob a saída da válvula da água, abra a mesma e retire toda a água com os resíduos, efetuando posteriormente a limpeza da cuba com água quente e sabão ou detergente neutro.

Quanto à parte externa, utilize um pano macio embebecido em álcool. Evite a utilização de palha de aço ou scootch brite, que danificam o equipamento.

IMPORTANTE

Sempre após lavar a cuba, enxague bem para eliminar todo o excesso de sabão ou detergente, evitando assim a contaminação do óleo ou da gordura hidrogenada.

A placa de identificação do produto valida sua garantia. Portanto não a retire em hipótese alguma e nunca passe bombril ou qualquer outro material abrasivo sobre ela.

Nunca deixe este equipamento ligado sem sua supervisão ou de um responsável.

Para sua segurança, evite introduzir na cuba da fritadeira alimentos com excesso de água.

Para obter um melhor rendimento e eliminar a “fervura” do óleo, evite agitar os cestos dentro da cuba.

IMPORTANTE

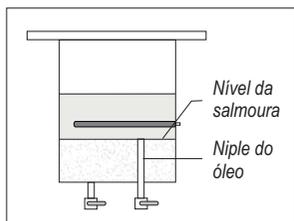
Instrua sua equipe para nunca forçar o acionamento do termostato que, por motivos de segurança, tem sua temperatura máxima bloqueada em 200ºC na fábrica, isto porque óleos em geral são inflamáveis acima de 250ºC.

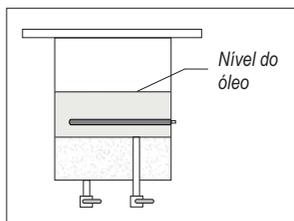
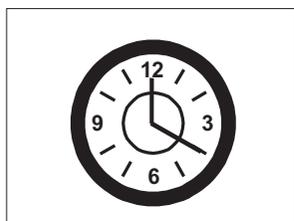
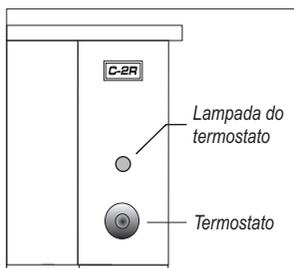
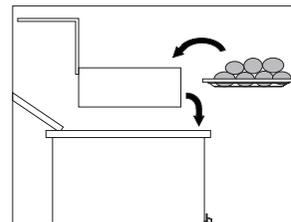
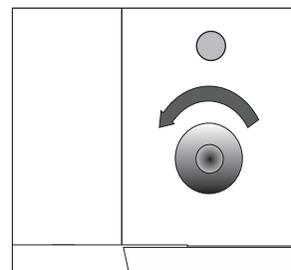
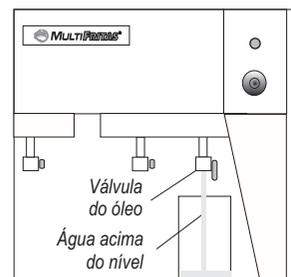
OPERAÇÃO DA FRITADEIRA

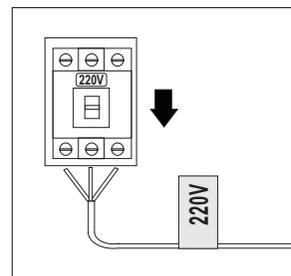
Em um recipiente dissolva o sal grosso na água, nas quantidades informadas na tabela abaixo:

Linha	Água	Sal
JR	3 litros	1/2 kg
ECO	5 litros	1/2 kg
NC	11 litros	1 kg
C	14 litros	1 kg

Obs: *Para equipamentos com 2 cubas dobrar a quantidade*

Nível da salmoura

Niple do óleo

Coloque a salmoura preparada na cuba, até o seu nível atingir internamente o niple do óleo (cano interno na cuba).

Complete com óleo ou gordura hidrogenada até atingir o nível internamente marcado na cuba.

Aguarde alguns minutos para que o óleo e a salmoura se "acomodem" na cuba, antes da primeira utilização

Acione a chave geral, gire o dial do termostato até a indicação da temperatura escolhida; quando a lâmpada apagar significa que o óleo atingiu a temperatura escolhida.

Coloque o alimento no cesto e introduza o mesmo dentro da cuba da fritadeira, verificando regularmente a fritura para que não passe do ponto desejado.

Quando desejar desligar o equipamento, gire o termostato no sentido anti-horário até a posição 0ºC e desligue a disjuntora do equipamento.

Quando fritar alimentos que produzam resíduos em excesso (farinha dos salgadinhos em geral), deve-se proceder com regularidade a sangria do óleo - retirada do excesso de água. Para este procedimento, abra um pouco a válvula do óleo e deixe escorrer o excesso de água da cuba. Quando o óleo começar a sair feche a válvula e volte a operar normalmente.

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, desligue a chave disjuntora, isolando-o completamente da rede elétrica.

IMPORTANTE

Alimentos com excesso de água (batata, congelados, frango, etc.), em contato com o óleo quente, tendem a liberar grande volume de vapor d'água, o que pode ocasionar alguns "estouros do óleo".